

## APERITIFS

---

Kir breton	12 cl	3,50 €
Kir vin blanc	12 cl	4,00 €
Pommeau de Bretagne	7 cl	4,00 €
Martini blanc ou rouge	7 cl	4,50 €
Ricard	2 cl	4,50 €
Porto rouge	7 cl	4,50 €
Kir pétillant	12 cl	5,50 €
Chouchen	8 cl	4,50 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	6,00 €
Whisky Galleg	4 cl	7,50 €

\* Whisky Breton Blended haut de gamme marqué par des notes de fruits exotiques, beaucoup de rondeur et de moelleux. Vieillessement en fût de chêne.

Whisky Eddu Silver	4 cl	7,00 €
Elixir d'Armorique	4 cl	8,50 €

\* Liqueur de plantes, miel et whisky breton single malt, délicat, parfumé  
Pour le kir, kir breton et kir pétillant : crème de cassis mûre ou pêche

## BIÈRES

---

Pression : Morgane blonde bio 25 cl : 4,00 € 50 cl : 7,00 € 1 L : 12,80 €

### Bières bretonnes

Blanche Hermine	33 cl	4,80 €
Duchesse Anne (triple)	33 cl	4,80 €
Ambrée Amoria	33 cl	4,80 €
Telenn Du (blé noir)	33 cl	4,80 €
Monaco	33 cl	4,30 €

## CIDRES

---

### Pression : Kerné brut

15 cl : 2,40 € 25 cl : 3,70 € 50 cl : 6,80 € 1 L : 11,30 €

Kerné doux	75 cl	10,20 €
Kerné fruité	75 cl	8,00 €
Séhédic brut bio Fouesnant	75 cl	9,00 €

## DIGESTIFS

---

Lambig de Bretagne	4 cl	6,50 €
Irish coffee		8,50 €
Rhum arrangé maison	4 cl	7,00 €
* Rhum blanc, vanille Bourbon, cannelle, anis étoilé, banane		
Bailey's	4 cl	4,50 €
Triple sec Breton	4 cl	6,50 €

\* Liqueur d'écorces d'orange artisanale de grande qualité

Menthe Givrée bio	4 cl	6,50 €
-------------------	------	--------

\* Arôme naturel de menthe, goût intense, frais et mentholé

## VINS

Carafe :	Verre 12 cl	25 cl	50 cl	1L
<u>Blanc moelleux</u> IGP Côte de Gascogne	4,00 €	7,50 €	14,00 €	---
<u>Blanc ½ sec</u> Bourgogne aligoté	3,80 €	7,10 €	13,60 €	---
<u>Blanc sec</u> pays d'Oc Chardonnay	3,50 €	6,50 €	12,00 €	22,50 €
AOC Cheverny Bellier	4,00 €	7,50 €	14,00 €	---
* Quincy :	5,00 €	---	---	---
<u>Rouge</u> : Bourgueil	3,50 €	6,50 €	12,00 €	22,50 €
Saumur Champigny Audebert	4,00 €	7,50 €	14,00 €	---
Bordeaux supérieur Château Le Mayne	4,00 €	7,50 €	14,00 €	---
<u>Rosé</u> : Gris pays d'Oc	3,50 €	6,50 €	12,00 €	22,50 €
IGP Terra Nativa Chevron	3,80 €	7,30 €	13,60 €	---

### Bouteille 75 cl :

#### Blanc :

**Sud ouest** (moelleux) IGP Côte de Gascogne « Gros Manseng Nova » 22,00 €

**Accord mets et vins** : dessert, crêpes, foie gras

**Bourgogne** (1/2 sec) Bourgogne Aligoté « La chablisienne » 21,80 €

**Loire** (sec) AOC Cheverny « Bellier » Les vieilles serrres 22,00 €

**Loire** (sec) Quincy « Domaine Portier » 29,50 €

**Accord mets et vins** : St Jacques, poissons, volaille, apéritif, \*foie gras (Quincy)

#### Rouge :

**Bordeaux** Bordeaux supérieur « Château Le Mayne » 18,00 €

**Bordeaux** Graves « Château Plegat La Gravière » 26,00 €

**Loire** Saumur Champigny « Audebert » 18,00 €

**Vallée du Rhône** Croze-Hermitage « Guyot Millepertuis » 36,50 €

**Accord mets et vins** : viande rouge, volaille, saucisse de Molène, \*foie gras (Croze-Hermitage), poisson (Saumur Champigny)

#### Rosé :

**Sud ouest** AOP Côte de Provence « Haut de Masterel » 26,00 €

**Corse** IGP Terra Nativa « Chevron » 16,00 €

**Accord mets et vins** : apéritif, volaille, saucisse de Molène